

Domaine Poupat & Fils

Vignerons depuis 1650

ROUGE LA THIAU 2018

Cépages : 80% Pinot Noir, 20% Gamay

Terroir : Argilo-Siliceux exposé plein sud avec un âge moyen des vignes de 19 ans.

Vinification & élevage :

Après un égrappage total, la vendange est mise en cuves pour la macération et la fermentation alcoolique. La fermentation est conduite à une température comprise entre 25 et 30 °C permettant une bonne extraction des matières colorantes (opération favorisée par deux remontages quotidiens). La cuvaison dure de 8 à 12 jours. Après décuvage, arrive la fermentation malo-lactique. Plusieurs soutirages interviendront ensuite durant les différentes phases de l'élevage.

La mise en bouteille se réalise 10 mois après la récolte.

Personnalité :

Robe cerise noir, nez aux arômes de myrtille, mûre et de baie de cassis. En bouche les tanins ronds et les petits fruits noirs apportent volume et finesse. En fin de bouche, notes de cacao et de torréfaction.

Accords :

Carré de porc rôti, filet mignon aux girolles, gigole de chevreuil aux figues, forêt noire.

Température de service :

12 à 14°C

Moments de consommation :

Dîner à deux
En famille
Grandes occasions

Potentiel de garde :

3 à 5 ans



Rivotte - 45250 BRIARE-LE-CANAL

Tél: 02.38.31.39.76

E.mail: domainepoupat@hotmail.fr - www.domaine-poupat.fr